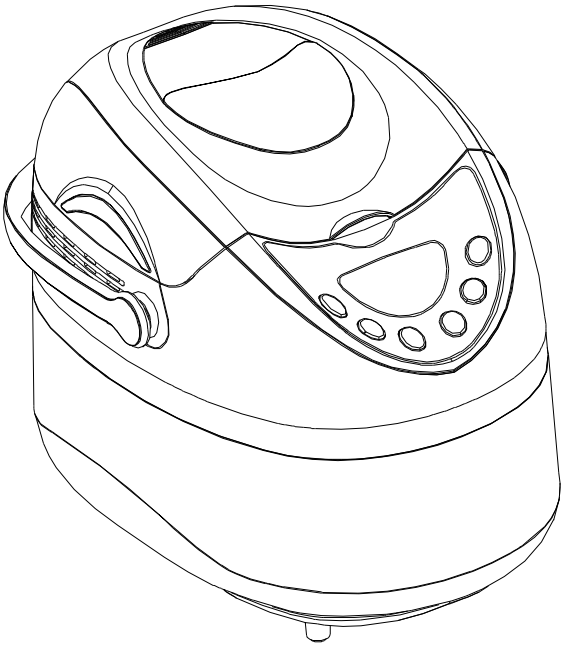
MAJESTIC



LIBRETTO ISTRUZIONI **MODELLO: BM 505**

MACCHINA PER IL PANE

CE

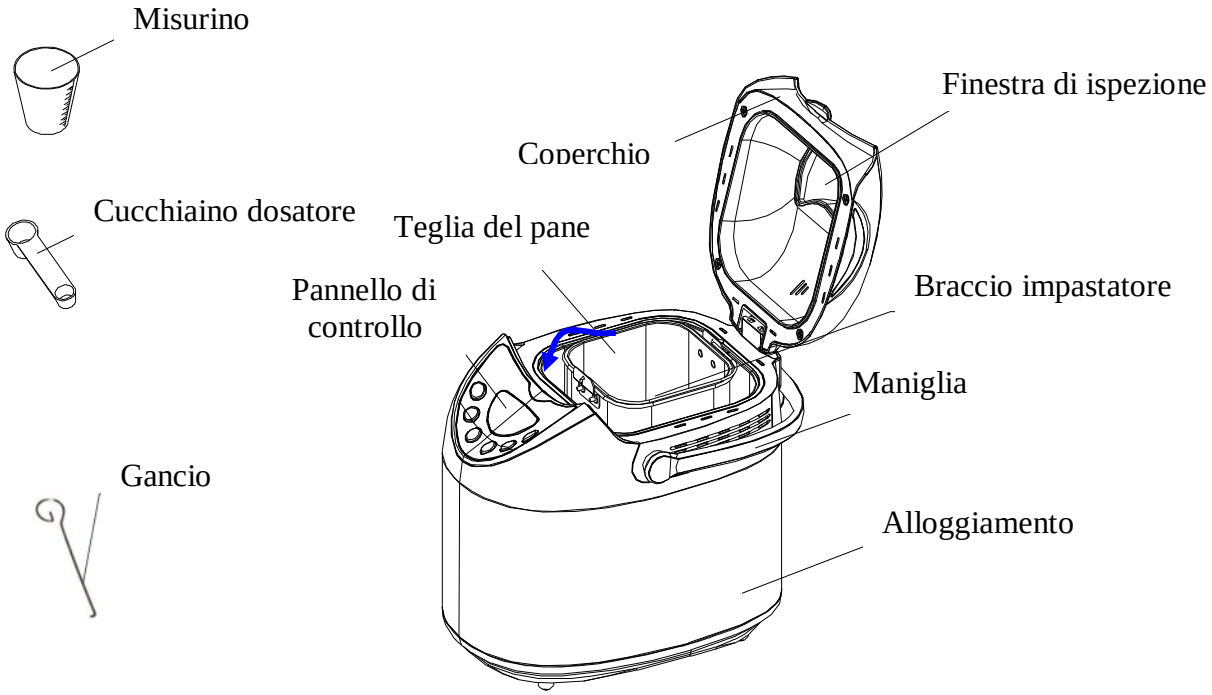
Precauzioni importanti:
prima di utilizzare questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni.

1. Conservare queste istruzioni, la garanzia, lo scontrino e, se possibile, l'imballo.
2. l'apparecchio è da intendersi per l'utilizzo privato e non per uso commerciale.
3. rimuovere sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato, quando si collegano degli accessori e durante la pulizia. Prima di tutto spegnere l'apparecchio e tirare dalla presa non dal filo.
4. non consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
5. controllare l'apparecchio e i cavi regolarmente per verificare che non ci siano danni. Non usare il prodotto in caso di danni visibili.
6. per ragioni di sicurezza un cavo rotto o danneggiato deve essere sostituito solo da uno equivalente dal produttore, da un centro assistenza o da personale qualificato.
7. tenere l'apparecchio e il cavo lontani da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità, bordi taglienti.
8. non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso. Spegnere sempre l'apparecchio quando non si utilizza.
9. non usare questo apparecchio all'esterno.
10. non immergere questo prodotto nell'acqua o altri liquidi, oppure usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
11. se dovesse crearsi umidità nell'apparecchio, rimuovere immediatamente la spina dalla presa.
12. utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
13. non utilizzare l'apparecchio con una presa danneggiata.
14. non toccare i componenti in movimento del prodotto.
15. non accendere mai l'apparecchio se non avete correttamente posizionato la teglia e gli ingredienti.
16. non colpire la teglia sui bordi per rimuoverla, altrimenti potreste danneggiarla.
17. non inserire fogli di alluminio o altri materiali nella macchina perché questo potrebbe aumentare il rischio di incendio o corto circuito.
18. non coprire l'apparecchio con un asciugamano o altri materiali, calore e vapore possono fuoriuscire e causare danni se vengono in contatto con materiali combustibili.
19. non utilizzare l'apparecchio per altri usi se non quello specificato.
20. Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non hanno esperienza o conoscenza del prodotto, a meno che non siano sorvegliate da persone capaci.
21. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con questo apparecchio.

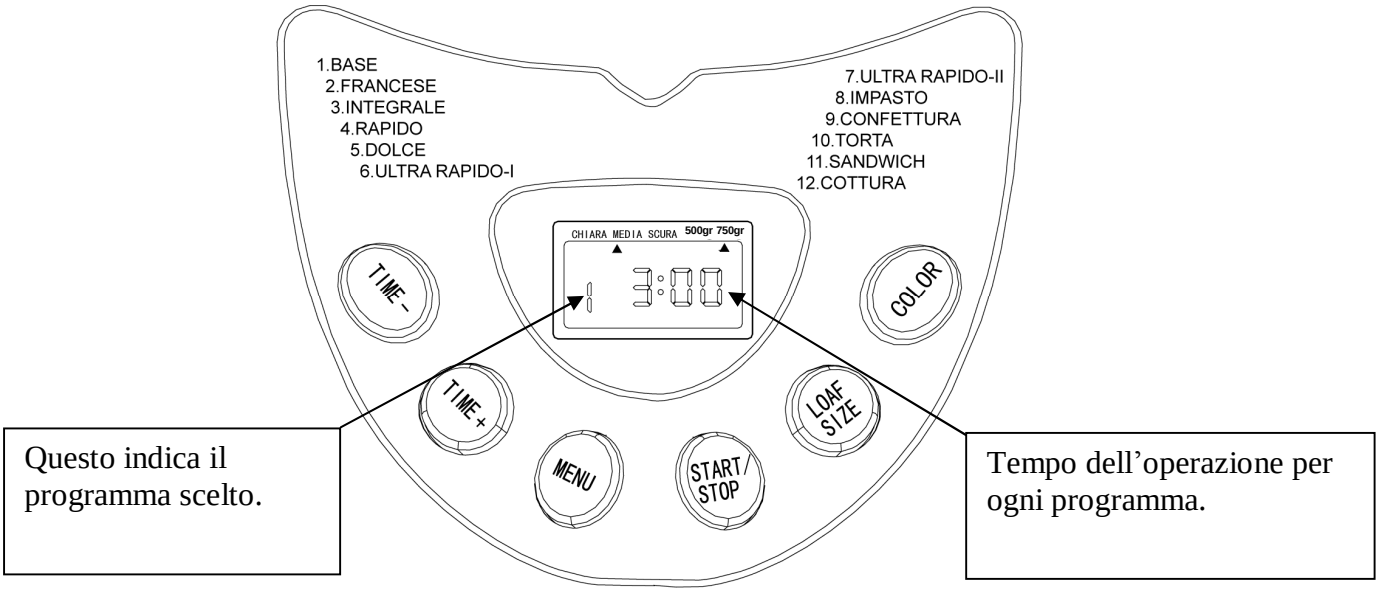
ATTENZIONE: al primo utilizzo la macchina potrebbe emettere dei fumi generati dai prodotti utilizzati per la realizzazione del cestello antiaderente e della serpentina; questo è normale, si consiglia di accendere per la prima volta in ambiente ventilato.

Funzioni ed operazioni

Rilasciare la teglia come indicato dalle frecce



Pannello di controllo



Questo indica il programma scelto.

Tempo dell'operazione per ogni programma.

ACCENSIONE

Non appena l'apparecchio viene collegato all'alimentazione, si sente un suono "beep" e un apparirà "3:00" sul display dopo poco tempo. I due punti tra "3" e "0" rimangono fissi, la freccia indica "I". Queste sono le impostazioni di default.

Nota: l'impostazione "I" significa dimensione pagnotta 500gr, mentre l'impostazione "II" significa dimensione 750gr.

Tasto START/STOP
Questo tasto avvia o ferma il programma di cottura selezionato.
Per avviare un programma, premere il tasto START/STOP. Un breve suono verrà emesso e i due punti sul display ora iniziano a lampeggiare, il programma inizia. Nessun tasto è attivo eccetto START/STOP dopo che il programma è iniziato.
Per fermare un programma, premere il tasto START/STOP per circa 3 secondi finché un suono conferma che il programma è stato terminato. Questa caratteristica aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria delle operazioni.

Menu programmi
Questo viene utilizzato per selezionare il programma. Ad ogni pressione del tasto (accompagnato da un breve suono "beep") il programma cambia. Premere il tasto in modo discontinuo e i 12 menu verranno selezionati ed indicati sul display LCD. Selezionare il programma desiderato, le funzioni dei 12 menu sono spiegate sotto.

1. Base: impasto, lievitazione e cottura pane normale. Potete aggiungere altri ingredienti per un gusto diverso.
2. Francese: impasto, lievitazione e cottura con un tempo di lievitazione maggiore. Il pane ottenuto da questo programma normalmente avrà una crosta croccante e una consistenza più leggera.
3. Integrale: impasto, lievitazione e cottura pane integrale. Questa impostazione prevede un tempo di riscaldamento più lungo per permettere al grano di asciugare l'acqua ed espandersi. Si sconsiglia di utilizzare la funzione timer ritardo in quanto potrebbe produrre risultati mediocri.
4. Rapido: impasto, lievitazione e cottura pagnotta con bicarbonato di soda o lievito in polvere. Il risultato di questo programma è normalmente una pagnotta più piccola ma di consistenza più densa.
5. Dolce: impasto, lievitazione e cottura pane dolce. Per la cottura di pane croccante e dolce.
6. Ultra rapido-I: impasto, lievitazione e cottura pagnotta da 500gr in breve tempo. Normalmente il pane ottenuto con questo programma è più piccolo e ruvido di quello fatto con il programma rapido.
7. Ultra rapido-II: impasto, lievitazione e cottura pagnotta da 750gr in breve tempo.
8. Impasto: impasto e lievitazione, senza cottura. Rimuovere l'impasto e modellarlo in rotoli di pane, pizza, etc.
9. Confettura: impasto e cottura confettura e marmellata.
10. Torte: impasto, lievitazione e cottura torte, lievitazione con soda o lievito in polvere.
11. Sandwich: impasto, lievitazione e cottura sandwich. Per la cottura di pane con consistenza più leggera e crosta più sottile.
12. Cottura: solo cottura, senza impasto e lievitazione. Viene anche usato per aumentare il tempo di cottura del programma selezionato.

COLOR
Questo tasto viene usato per selezionare il grado di doratura della crosta (chiara, media o scura).

LOAF SIZE (dimensione pagnotta)
Questo viene usato per selezionare il formato desiderato della pagnotta. Notare che il tempo dell'operazione varia con le diverse dimensioni.

Timer programmazione (TIME + / TIME -)
È possibile ritardare la partenza della macchina usando questi tasti.
Dovete decidere quando volete che il pane sia pronto e usare il tasto TIME + o TIME -. Notare che il tempo programmato include anche il tempo della cottura. Come prima cosa dovete selezionare il

programma e il grado di doratura, poi premere i tasti TIME + o TIME – per aumentare o diminuire il tempo di ritardo di 10 minuti fino ad un massimo di 13 ore.
Esempio: sono le 8:30PM e volete che il pane sia pronto il mattino successivo alle 7, quindi in 10 ore e 30 minuti. Selezionare il programma, il colore della crosta, la dimensione della pagnotta e premere TIME + o TIME – finché 10:30 appare sul display. Poi premere il tasto START/STOP per attivare il timer, potrete vedere i due punti che lampeggiano e il display visualizza il conto alla rovescia del tempo rimanente. Avrete il vostro pane pronto per le 7.00 del mattino, se non volete togliere il pane immediatamente, allora la macchina lo manterrà in caldo per 1 ora.
Nota: Se lavorate con l'opzione timer, non usare ingredienti deteriorabili come uova, latte fresco, etc.

Mantenere il pane caldo
Il vostro pane viene tenuto in caldo per 60 minuti dopo la cottura.
Se volete togliere il pane, spegnere il programma con il tasto START/STOP.

MEMORIA
Se è mancata l'alimentazione durante un programma, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti senza bisogno di premere il tasto Start/stop. Se la mancanza di corrente dovesse eccedere i 10 minuti la memoria non verrà mantenuta e l'apparecchio dovrà essere riavviato; ma se il processo non dovesse essere andato ancora oltre l'impasto quando è mancata la corrente, allora potete premere il tasto START/STOP per ricominciare il programma dall'inizio.

Funzionamento
L'apparecchio dovrebbe funzionare correttamente in un ampia gamma di temperature, ma potrebbe esserci una differenza nella dimensione della pagnotta tra una stanza molto calda e una molto fredda. Suggeriamo che la temperatura della stanza sia tra i 15 e i 34°C.

Indicatore di avviso
1. Se il display visualizza "H:HH" dopo che il programma è iniziato, (vedere figura 1) la temperatura interna è ancora troppo alta. Premere STOP, aprire il comparto e lasciare che la macchina si raffreddi per 10 – 20 minuti.
2. Se il display visualizza "E:EE" dopo che avete premuto START, (vedere figura 2) il sensore della temperatura è scollegato, fate controllare il sensore da personale autorizzato.

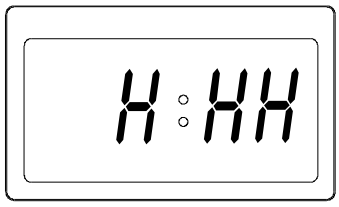


Figura 1

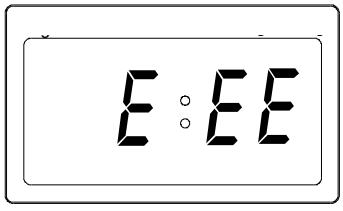


Figura 2

Come fare il pane
1. Inserire la teglia del pane premendo leggermente e ruotando finché non si fissa nella posizione corretta. Posizionare il braccio impastatore sull'asta. Girare l'impastatore in senso orario finché si fissa. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di posizionare il braccio, questo evita che l'impasto si blocchi negli ingranaggi e possano essere rimossi facilmente dal pane.
2. Inserire gli ingredienti nella teglia. Seguire l'ordine indicato dalla ricetta. Tutti gli ingredienti, inclusi quelli liquidi, devono essere a temperatura ambiente. Normalmente gli ingredienti liquidi vengono messi per primi, seguiti dallo zucchero, sale e farina, aggiungere

sempre il lievito come ultimo ingrediente. Nel caso di impasto duro con grandi porzioni di segale o integrale, consigliamo di invertire l'ordine degli ingredienti per ottenere un impasto migliore.

3. Su un lato della farina fare un piccolo foro con il dito e aggiungere il lievito, assicurarsi che non venga in contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.
4. Chiudere il coperchio e collegare l'apparecchio all'alimentazione.
5. Premere il tasto Menu per selezionare il programma desiderato.
6. Premere il tasto COLOR per selezionare il colore della crosta.
7. Premere il tasto LOAF SIZE per selezionare la dimensione della pagnotta (500g o 750g).
8. Impostare il timer, se necessario, premendo i tasti TIME + o TIME -.
9. Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo.
10. Per i programmi Base, Francese, Integrale, Dolce, Sandwich, un lungo "beep" viene emesso durante l'operazione. Questo sta ad indicare di aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti. È possibile che fuoriesca del vapore dalle ventole o dal coperchio, questo è normale.
11. Al termine del programma di cottura vengono emessi 10 suoni "beep" potete premere il tasto START/STOP per circa 3-5 secondi per fermare il processo e togliere il pane. Aprire il coperchio e afferrare la maniglia della teglia, rimuovere la teglia dall'apparecchio. Assicurarsi di indossare guanti da forno perché la teglia sarà calda.
12. Lasciare raffreddare il pane prima di rimuoverlo. Poi usare una spatola per pentole anti-aderenti per staccare i bordi del pane dalla teglia.
13. Rovesciare la teglia su una griglia di raffreddamento oppure pulire la superficie di cottura e scuoterla finché il pane cade sulla griglia.
14. Rimuovere attentamente il pane dalla teglia e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
15. Se non avete premuto il tasto START/STOP al termine del programma, il pane verrà mantenuto automaticamente in caldo per 1 ora e poi si spegne.
16. Quando non in uso rimuovere la spina dalla presa.

Nota: prima di affettare il pane, usare il gancio per rimuovere il braccio impastatore sul fondo della pagnotta. Dato che la pagnotta è calda, non usare le mani per rimuovere il braccio impastatore.

Funzione rapido

La modalità rapido è fatta con lievito in polvere o bicarbonato di soda che viene attivato dall'umidità e dal calore. Per un risultato perfetto, si consiglia di mettere tutti i liquidi sul fondo della teglia; gli ingredienti in polvere sopra; durante il mescolamento iniziale della pastella per il pane rapido, gli ingredienti secchi potrebbero raccogliersi negli angoli della teglia, potrebbe quindi essere necessario aiutare l'apparecchio a miscelare per evitare grumi di farina, usare una spatola di gomma.

Programmi ultra rapido

Questo apparecchio è in grado di preparare una pagnotta in meno di un'ora con i programmi ultra rapido I-II si può fare il pane in 58 minuti, questo pane sarà di consistenza leggermente più densa. Il programma Ultra rapido-I si usa per preparare pagnotte da 500g mentre il programma Ultra rapido-II è per pagnotte da 750g. Usare acqua calda tra 48 e 50°C, è necessario un termometro da cucina per misurare la temperatura. La temperatura dell'acqua è un elemento molto importante per la buona riuscita del pane, se è troppo bassa il pane non lieviterà correttamente; se invece è troppo alta causerà la disattivazione del lievito.

Manutenzione e pulizia

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

1. teglia: sfregare l'interno e l'esterno con un panno umido. Non usare oggetti taglienti o agenti abrasivi. La teglia deve essere asciugata perfettamente prima dell'installazione.
2. braccio impastatore: se il braccio è difficile da rimuovere dall'asse, mettere a bagno la teglia e lasciarla per circa 30 minuti. Il braccio potrà allora essere rimosso facilmente per la pulizia. Strofinare anche la lama con un panno di cotone umido, notare che sia la teglia che la lama possono essere lavati in lavastoviglie.
3. coperchio: pulire il coperchio e l'unità all'esterno con un panno umido. Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
4. alloggiamento: strofinare gentilmente la superficie esterna con un panno umido, non usare abrasivi perché potrebbero rovinare lo smalto della superficie. Non immergere nell'acqua per la pulizia.
5. prima di riporre la macchina nell'imballo, assicurarsi che sia completamente freddo, pulito e asciutto, e che il coperchio sia chiuso.

Introduzione degli ingredienti

1. Farina per pane
   la farina per pane ha un alto contenuto di glutine, ha una buona elasticità e può mantenere la dimensione del pane dopo la lievitazione. Dato che il contenuto di glutine è maggiore che nella farina comune può essere usata per fare pane di grandi dimensioni e ricco di fibre. La farina per il pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.
2. Farina semplice
   questa farina è fatta miscelando grano tenero e duro di prima scelta ed è utilizzabile per preparare pane rapido o torte.
3. Farina integrale
   la farina integrale è fatta macinando grano integrale, contiene fibra e glutine. Questa farina è più pesante e nutriente della farina comune. Il pane fatto con la farina integrale è normalmente di dimensioni più piccole. Quindi molte ricette mischiano la farina integrale con la farina per il pane per ottenere risultati migliori.
4. Farina per pane nero
   questa farina ha un alto contenuto di fibre simile a quella integrale. Per ottenere grandi dimensioni dopo la lievitazione deve essere usata con una proporzione maggiore di farina per pane.
5. Farina per torta
   la farina per torta è fatta con grano tenero o grano poco proteico, che viene usato in particolare per le torte. Diverse farine sembrano simili, ma il risultato con il lievito e l'assorbimento di diverse farine varia molto in base all'area di coltivazione, ai processi di tritatura e allo stoccaggio. Potete scegliere farine di diverse marche per provarle, confrontarle e scegliere quella che preferite.
6. farina di grano e farina d'avena
   entrambe queste farine sono ingredienti aggiuntivi per fare pane "grezzo", sono usati per accrescere il gusto e la consistenza.
7. zucchero
   lo zucchero è un ingrediente molto importante per aggiungere un gusto dolce e colore al pane. Mentre aiuta a lievitare il pane come nutrimento. Lo zucchero bianco è comunemente usato, lo zucchero di canna e lo zucchero a velo possono essere ingredienti particolari.
8. lievito di birra
   il lievito passa tramite il processo di impasto, che produce anidride carbonica, facendo espandere il pane e mantenendo la fibra interna soffice.
   1 cucchiaio di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito istantaneo

1 cucchiaio di lievito secco = 15ml di lievito istantaneo
1 cucchiaino da caffè di lievito secco = 5ml di lievito istantaneo
il lievito deve essere conservato nel frigorifero, prima dell'uso controllare la data e la conservazione del vostro lievito. Rimetterlo nel frigorifero il prima possibile dopo l'uso. Normalmente se il pane non lievita significa che il lievito è scaduto. Qui sotto vi descriviamo come controllare se il lievito è fresco e attivo.
(1) versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50°C) nel misurino;
(2) mettere 1 cucchiaio da caffè di zucchero bianco nella tazza e mescolare, poi cospargere 2 cucchiai da caffè di lievito sull'acqua.
(3) posizionare il misurino in un luogo caldo per 10 minuti, non mescolare.
(4) la schiuma riempirà il misurino, altrimenti il lievito è scaduto o inattivo.

9. sale
   il sale è necessario per aumentare il sapore del pane e il colore della crosta, ma può anche limitare la lievitazione. Non usare troppo sale, se volete potete anche evitare di usarlo e la pagnotta risulterà più grande.
10. uova
    le uova migliorano la consistenza del pane, rendono il pane più nutriente e di grandi dimensioni, aggiunge un gusto particolare di uova al pane.
11. strutto, burro e olio vegetale
    lo strutto rende il pane soffice e aumenta la durata. Il burro deve essere sciolto prima dell'uso.
12. lievito in polvere
    il lievito in polvere viene usato principalmente per la lievitazione del pane rapido e delle torte. Dato che non ha bisogno di tempo e produce gas che formano bolle oppure ammorbidisce la consistenza del pane utilizzando principi chimici.
13. bicarbonato di soda
    stesso principio di sopra, può essere usato in combinazione con il lievito in polvere.
14. acqua e altri liquidi
    l'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, la temperatura corretta per l'acqua va da 20 a 25°C. Ma la temperatura dell'acqua dovrebbe essere entro 45-50°C per velocizzare la lievitazione durante il programma rapido. L'acqua può essere sostituita da latte fresco oppure acqua mischiata con 2% di latte in polvere, che può migliorare il gusto del pane e il colore della crosta. Alcune ricette potrebbero richiedere del succo, ad esempio: succo d'arancia, succo di mela, succo di limone, etc.

Peso degli ingredienti

Un punto importante per fare un buon pane è l'utilizzo di una corretta quantità di ingredienti. Suggeriamo di utilizzare sempre il misurino per ottenere la quantità corretta, altrimenti il pane ne verrà influenzato.

1. Pesare gli ingredienti liquidi
   acqua, latte o soluzione di latte in polvere devono essere misurati con il misurino. Controllare il livello orizzontalmente. Quando misurate olio di cottura o altri ingredienti, pulire completamente il misurino senza altri ingredienti.
2. Misurare ingredienti in polvere
   gli ingredienti in polvere devono essere conservati in condizioni naturali e sciolti, livellare la tazza con un coltello per assicurare una misurazione accurata.
3. Sequenza ingredienti
   si raccomanda di seguire la sequenza di immissione degli ingredienti, in generale, la sequenza è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere etc. Quando si aggiungono gli ingredienti, la farina non deve essere completamente bagnata dai liquidi. Il lievito può essere aggiunto solo nella farina asciutta. In particolare, il lievito non deve entrare in contatto con il

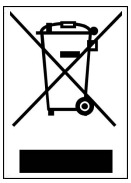
sale. Dopo che la farina è stata impastata per qualche tempo un suono vi ricorderà di aggiungere la frutta nella miscela. Se la frutta viene aggiunta troppo presto, il gusto verrà perso dopo un lungo tempo di impasto. Quando si usa la funzione di ritardo, non aggiungere ingredienti facilmente deperibili come uova, frutta.

Guida alla risoluzione dei problemi

	Problema	**Causa**	**Soluzione**
1	Fumo fuoriesce dal foro di ventilazione durante la cottura	Alcuni ingredienti aderiscono alla serpentina, per il primo uso, dell'olio è rimasto sulla serpentina.	Scollegare la macchina e pulire la serpentina, ma fate attenzione a non scottarvi, per il primo uso,
2	La crosta sotto al pane è troppo spessa	Il pane è rimasto in caldo sulla teglia per lungo tempo e l'acqua si è assorbita troppo.	Togliere il pane subito senza lasciarlo in caldo nella teglia.
3	È difficile estrarre il pane	Il braccio impastatore aderisce fortemente all'asse della teglia.	Dopo aver rimosso il pane, mettere dell'acqua calda nella teglia e immergere il braccio impastatore per 10 minuti, poi toglierlo e pulirlo
4	Gli ingredienti non sono miscelati uniformemente e non cuociono bene	1. il programma selezionato non è adatto. 2. dopo le operazioni, il coperchio è stato aperto diverse volte e il pane si è asciugato, non c'è crosta. 3. la resistenza è troppa e il braccio impastatore non riesce a ruotare e mescolare adeguatamente.	1. selezionare il programma corretto. 2. Non aprire il coperchio durante la lievitazione. 3. controllare il foro del braccio, togliere la teglia e operare senza carico, se non funziona normalmente contattare un centro assistenza
5	Sul display appare "H:HH" dopo aver premuto il tasto Start/stop	La temperatura all'interno della macchina è troppo alta per funzionare.	Premere il tasto Start/stop e scollegare la macchina, poi togliere la teglia e aprire il coperchio per farla raffreddare.
6	Si sente il rumore del motore ma l'impasto non è miscelato	La teglia non è fissata correttamente o l'impasto è troppo grande per essere mischiato.	Controllare che la teglia sia fissata correttamente e che l'impasto sia stato fatto seguendo la ricetta e pesando accuratamente gli ingredienti
7	La dimensione del pane è troppo grande e spinge sul coperchio	Il lievito usato è troppo oppure la farina oppure l'acqua oppure la temperatura dell'ambiente è troppo alta	Controllare questi fattori e ridurre gli ingredienti di conseguenza.
8	Pagnotte piatte, non lievitano	Non c'è lievito oppure il lievito usato è troppo poco, oppure il lievito è poco attivo in quanto è stata usata acqua a temperatura troppo alta oppure è stato mischiato con il sale, oppure la temperatura dell'ambiente è troppo bassa	Controllare la quantità e la performance del lievito, aumentare la temperatura dell'ambiente.

9	L'impasto è così grande da fuoriuscire dalla teglia	La quantità di liquidi è così tanta da ottenere un impasto molle e il lievito è eccessivo.	Ridurre la quantità di liquidi e migliorare la consistenza dell'impasto.
10	Il pane si affossa durante la cottura	1. la farina usata non è sufficientemente solida e non fa lievitare l'impasto 2. il lievito è troppo rapido oppure la temperatura è troppo alta 3. eccessiva acqua rende l'impasto troppo umido e soffice	1. Usare farina per pane 2. il lievito viene usato sotto la temperatura ambiente 3. regolare la quantità d'acqua necessaria nell'impasto
11	Consistenza densa e pesante	1. troppa farina o poca acqua 2. troppa frutta o troppa farina integrale	1. ridurre la farina o aumentare l'acqua 2. ridurre gli ingredienti e aumentare il lievito
12	Il pane si affossa nel mezzo una volta tagliato	1. troppa acqua o lievito o mancanza di sale 2. la temperatura dell'acqua è troppo alta	1. ridurre l'acqua o il lievito e controllare il sale 2. controllare la temperatura dell'acqua
13	La crosta è troppo spessa e scura durante la cottura di torte o preparati con molto zucchero	Diverse ricette o ingredienti danno diversi effetti nella preparazione del pane, il colore della crosta sarà molto scuro a causa dello zucchero	Se la crosta è troppo scura nelle ricette con molto zucchero, premere il tasto start/stop per interrompere il programma 5-10 minuti prima del termine. Prima di togliere il pane dalla teglia, lasciarlo nella macchina per 20 minuti con il coperchio chiuso.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.